

「花いんげん」と紫花豆

豆・豆料理探検家 五木のどか

●「花いんげん」とは？

2024年10月、東京の友人から情報が届く。「お豆の小宿『花いんげん』の豆朝食が美味しそうだったので共有します」と。「豆の宿」「花いんげん」「豆朝食」、そそられるワードに惹かれ調べてみると、「花いんげん」は草津温泉にある宿の名前と判明した。このエリアでは紫花豆のことを「花いんげん」と呼ぶことも知った。

近郊には「高原豆」の名で流通する大粒の紫花豆がある。北海道産より一回りも二回りも大粒で粒よりの高原豆は、希少性が高く高価で、扱う店に限られる。高原豆と地続きの上信越高原あたりで育つ「花いんげん」と、その名を冠する宿について詳しく調べてみたいと思い、草津取材を計画した。

ちなみに、紫花豆をT商店のネット通販価格で比較してみると、「北海道産 中粒 200g」が税込723円に対し、「群馬県産 紫花豆 特A 200g」は税込1,458円とほぼ2倍の価格、「群馬県産 紫花豆 A 200g」は税込1,836円と、同じ容量で2.5倍以上の値がついている。ただし、2025年3月末時点で「在庫なし（新物待ち）」と表示され、残念ながらオンライン購入はできなかった。

●紫花豆の栽培

2018年7月、北海道で紫花豆が育つ畑を2箇所取材したことがある。手竹に蔓が巻き、広大な畑にすくすくと育っていた。そのあとは朱色の花をつけ、秋に紫色と黒色の模様入りの大粒豆の収穫となる。

2022年5月には紫花豆と白花豆の種まきの現場で農業体験させていただき、あの大粒の豆を畑に2粒ずつ、ポトンポトンと機械まきした。

紫花豆について、豆類協会のサイトには「花豆はインゲン属の『べにばないんげん』のことで『いんげんまめ』とは別種」「花豆の種子が日本に伝わったのは江戸時代末期。花が大きくきれいなため、当時は観賞用に栽培された。食用としての栽培は明治時代になってから。札幌農学校で始められ、本格的な栽培は大正時代に入ってから」「低温を好み、温暖地では花が咲いても結実

しない」と記されている。

群馬県産の紫花豆や花いんげん豆がどのように育つのか、栽培現場を見ることはかなわなかったが、宿の水出喜久社長に状況をお聞きした。「花いんげん豆は、長野県野辺山地区で栽培されてきた。昨今は、農家さんの高齢化により栽培する人が減り、収穫量も減少の一途をたどっている。品質を重視するため、選別時にキズものはすべてはじく。だから、より流通量が少ない」とのことだった。

近隣の農家さんで自家用に、とら豆や青大豆・金時豆（現地では「幅広いんげん」と呼ばれる）を栽培する方もおられると聞いた。

●豆をテーマにした旅館『お豆の小宿 花いんげん』

京都から宿へは新幹線＋特急＋バスで向かった。旅館はバス発着地から5分も歩けば到着する。「お豆の小宿」らしい瀟洒な建物、中に入ると女将さんが迎えてくださった。豆のディスプレイを横に受付を済ませ、カフェレストラン『豆の花』に通されると、ウェルカムスイーツと抹茶が供された。

自分で作るモナカ、花いんげんのチョコがけ、自分で点てる抹茶体験のセットに、豆の宿に泊まる期待を膨らます。大粒の花いんげん豆はチョコ味に負けることなく、澱粉質のホクッとした存在感をかもす。抹茶のほろ苦味と好相性だ。抹茶をいただきながら、豆をテーマにした旅館を隅々まで探検しようと思った。



ウェルカムスイーツとお点前体験



うずら豆の部屋

草津温泉にある昔ながらの湯治宿をリニューアルし、現在の『お豆の小宿 花いんげん』が誕生したのは、2016年7月のこと。女将 水出清子さんの長男 喜久さんが「若旦那」として手腕を発揮する。喜久さんは若き頃より調理学校

に通い、京都の料亭で修業した経験の持ち主で、宿の名物作りやPRにも尽力。YouTube発信では、草津温泉と宿、姉妹店の和菓子店紹介に努めている。

若い世代を意識したという清潔で可愛いしつらえと、行き届いたおもてなし。宿泊中に30代女性2人組・外国人男性2人組・60代女性おひとり様・40代ご夫婦などを見かけた。

私が泊まったのは「A-6 うずら豆」の部屋。8畳の和室にベッドが2つ。トイレと洗面が付いて、お風呂は1Fの4つから貸切風呂として使える。「うずら豆」以外の部屋は「きんとき豆・パンダ豆・とら豆・くるみ豆・だだっちゃ豆・そら豆・えんどう豆・はな豆・ひよこ豆」と、10室すべてに豆の名前が付けられていた。

6～12畳の広さに2～4人での宿泊が可能。シーズンと曜日によっては、1人泊も受けてくださる。ハイシーズンと年末年始・ゴールデンウィーク以外もシーズンを問わず忙しいとのことだったが、今後のため落ち着く時期も訊ねてみた。1月の正月明けと6月が狙い目のようだ。

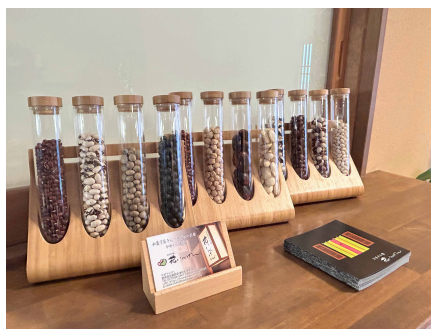
●花いんげん、4つの貸切風呂

次に4つの貸切風呂。手前から豆風呂・ハート風呂・まる風呂・石風呂と趣向を凝らした湯船が設置され、草津温泉の湯畑を源泉とする掛け流し。入ったのはもちろん、豆風呂。そら豆の形を模した緑色の湯船は、特注して名古屋で焼いてもらった益子焼の湯船。

湯量1～2トンはあるような湯船にゆったりと足を伸ばし、肩まですっぽり浸かると、湯の花が踊り硫黄かおる草津温泉特有の強酸性の湯が、心にうれしい。3月中旬と言えど、粉雪舞う温泉場を歩き回った身体は冷え切っていた。いつもは豆を茹でる私が、この日ばかりは豆に茹でられている心境に。「宿泊



豆風呂～草津温泉の源泉掛け流し



受付に豆ディスプレイも

客には、豆風呂が一番人気のはず！」と思った。

夜を通し、雪は深々と降り積もる。白い朝、向こうの屋根には30cmほどの積雪。せっかくの草津温泉、早起きをして翌朝も豆風呂で名残り湯に浸ったことは言うまでもない。

●健康お豆の朝食膳

豆の湯、旅館の朝風呂のあとは念願の、豆をテーマにした朝ごはん。「お部屋は、どちらですか?」「A-6、うずら豆です」「はい。うずらさん、いらっしゃいました」。

5つの豆皿に盛られた料理には、いずれも豆が使われ、みそ汁や箸置きにまで豆を見る。六合村のおぼろ豆腐^{くじむら}に始まり、色とりどりの俵型小むすびを頬張りながら、一皿ずつ豆チェック。リボンマカロニサラダに覗くひよこ豆、炊き合わせには青大豆、みそ汁には青えんどうが入る。

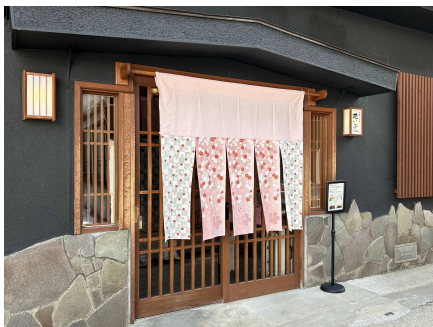


「お豆の朝食膳」で8種類の豆をいただく

食べ進めるうちに「この豆、業務用の水煮や缶詰の味、食感とは違う」と思った。豆と健康をテーマにした朝食御膳は若旦那が考案し、すべて宿の調理場で作られたもの。「仕込みは水戻しから。茹で加減や調理法は作るものによって変えている」と女将さんにお聞きした。

「お部屋は何豆でしょうか?」「はい、ひよこ豆さん、いらっしゃいました」「パンダ豆さん、いらっしゃいました」。豆の部屋からレストランに集う人たち、耳に届くスタッフさんの声に耳が反応した。

豆皿の一つには金時豆・白花豆・極やわ煮にした花いんげん。同じ甘煮なのに、豆ごとに異なる食感が口の中にほどける。満足、満足。温かい緑茶をいただきながら、白花豆が入った水羊羹で豆膳を締め括った。



お豆の小宿 花いんげん



女将 水出清子さん

お豆の小宿 花いんげん 群馬県吾妻郡草津町草津92

<https://hanaingen.com/index.php>

●花いんげんの和菓子を求め、菓匠 清月堂へ

草津温泉の入口付近に豆腐屋・団子屋・和菓子屋・蕎麦屋などが並ぶ通りがある。風情ある佇まいの一軒が、花いんげん豆商品を販売する『菓匠 清月堂』だ。1923年（大正12年）創業の和菓子店で、甘納豆・もなか・どら焼き・羊羹などに花いんげんを加えた商品展開をされている。

五代社長 水出文夫さんにお話をお聞きする中で初めて、紫花豆と「花いんげん」の関係を知った。「花いんげん」は、1956年（昭和31年）に認可を受けた清月堂の登録商標（第462599）である。創業者の本多清治さんの娘婿で二代社長 本多銀造さんの代に認可され、以降、この地に代々受け継がれる名称。水出さんが創業家より2007年（平成19年）に五代を継いだことで、奥様が女将を務める宿の名前にも起用されたとお聞きした。

「べにばないんげん」を連想するネーミングは、草津温泉と相まって、より愛らしく感じられる。「花いんげん」の名称は、紫花豆と白花豆の両方に使われる。

豆の特徴を生かした「金豆」「銀豆」の名がつく甘納豆を販売されている。どちらも豆の直径が45～50mm程の上物で、紫花豆甘納豆の重量15g以上を「金豆」、白花豆甘納豆の12g以上を「銀豆」とされている。1粒1粒、計量して選り分けるそうだ。実際に計らせていただいたところ、18gや20gもある豆が半分以上だった。

1粒売りはいずれも税込237円。気軽に口にするのがもったいないような、

しかし、試さずにはいられない心持ち。親指と人指し指で挟み、高級チョコレートでも手にする感覚。噛むほどに口に広がる紫花豆の味わい。グラニュー糖の粒々が唇にも付いて、豆の甘さと砂糖の甘さが後を追うように交互に広がる。

次に「花いんげん最中」。薄皮の中に、ずっしり系のあんこ。あずき餡に包まれた白の花いんげん豆を最後まで残し気味に、周りから味わう。餅入りの最中は多数口にしてきたが、大粒の花いんげん入りは初めてだ。

どら焼き、羊かん、水ようかん、いずれも小豆と花いんげんを組み合わせた豆率の高い和菓子、標高が高い寒冷地で育まれた絶品である。

菓匠 清月堂 本店 群馬県吾妻郡草津町草津25-1

<https://shop.hanaingen.jp/>



花いんげん 金豆(紫)と銀豆(白)



花いんげん最中



菓匠 清月堂 本店



社長 水出文夫さん

●この地に伝わる花豆の由縁と肥大花の真相

清月堂の水出社長とのお話の中で、とっておきの真実をお聞きした。「この地に花豆が伝わったのは、清月堂の二代社長 本多銀造さんの親戚の大塚政美さんが少年だった頃のこと。家計を助けたい一心で北海道から豆を取り寄せた」「花豆は肥大化し、温泉場の土産物としても重宝がられ、栽培エリアが広まっていった」という話だった。親孝行の賜物なのだ。

長野県～群馬県の標高800m以上の高原で育つ紫花豆を「高原豆」「高原花豆」と呼ぶそうだ。高原花豆より更に大粒の「花いんげん」は、標高1,000～1,200m以上の高原に育つ。かつては「鬼豆」「おいらん豆」とも呼ばれていた。

北海道産と群馬・長野産の花豆のサイズの違いについて、更に詳しく知りたくて、後日、嬬恋にある高冷地野菜研究センターに問い合わせしてみた。「花豆は最高気温30℃以上の日が続くと花が咲かなかったり、咲いても実が入らなかったりする。標高1,000m以上の比較的涼しいこの地は、花豆栽培に適している。大粒の豆を選抜し、何代か繰り返して大粒の豆が育つようになった。現在は主に『紅秀麗^{べにしゅうれい}』という育成品種の紫花豆が栽培されている。株間1.5m、畝幅2.5～3.5mくらいに1粒ずつタネを撒くことで、北海道産ほど密集せずに育つ。近くに浅間山があり、火山灰土の水はけの良い弱酸性土壌が栽培に適しているのだろう」と教わった。

●草津温泉 湯畑あたりを歩く

日本三大温泉の中でも21年連続、温泉ランキング日本一（観光経済新聞社調べ）を獲得する草津温泉の中心部と土産物売場を覗いてみた。

若旦那に紹介された「花いんげん釜飯」の『いいやま亭』は、臨時休業で味わうことかなわず。草津温泉のシンボル「湯畑」に面した『一井』には、清月堂以外にも「花豆塩あま納豆」の『大丸』ほか、紫花豆の加工品が数社から販売されていた。「花豆入り栗羊羹」「花豆珈琲」「草津温泉あまなっとう／花まめ・白花豆・くり詰合せ」「ふっくら花豆」「花まめ（乾燥豆）」などを見かけた。花豆は草津温泉土産として根付いている。

豆の小宿 花いんげんの少し先に、清月堂の支店がある。ここでは、清月堂の花いんげんどら焼きを1つ丸ごと入れた「どらていら」なるティラミスが人気と聞いた。いいやま亭の釜飯と、どらていら、『熱乃湯』の湯もみショー観

賞は、草津温泉再訪時の楽しみとして記憶しておきたい。



草津温泉 湯畑



一井で購入した草津みやげ

● 吾妻地区にて花豆お赤飯をいただく

草津温泉2日目、豆風呂の朝風呂と湯畑の雪景色の足湯で温まり、次なる目的地へ。群馬県在住の友人のご実家を訪ね、東吾妻町の茂木美代子さんが作られた「花豆お赤飯」をいただく。

こちらは、小豆のお赤飯に群馬県嬬恋村産の花豆甘納豆を加えたもの。ふっくらと大粒の紫花豆甘納豆が華やかにのるお赤飯は、何ともインパクトがある。黒胡麻塩と甘納豆の甘みが相乗効果となり、バランスが良い。この地ならではの馳走お赤飯だ。

茂木さんに作り方を教わった。①もち米を1晩水浸けし、ザルにあげてしっかり水切りし、15分ほど蒸す。②塩・酒・水を打って、下茹でした小豆を加え馴染ませる。③その上に花豆甘納豆をのせて、更に10分ほど蒸す。④少しつまんで蒸し加減を確認～調整。程よいところで出来上がり。



茂木さんの花豆お赤飯

●「花いんげん」に、豆の未来を思う

今回ご縁をいただいた「花いんげん」は、草津温泉の清月堂という和菓子店の登録商標で、近隣地域で栽培された大粒の紫花豆・白花豆の呼称だった。花いんげんや花豆が、標高の高いこのエリアの栽培方法で大粒化して商品価値が上がったとするなら、同じ高級菜豆の仲間である「とら豆」や「大福豆」なども大粒の豆に育つのではないかと、いう気がする。何代も何十年もかけて、そう簡単にはいかないだろうが、可能性はあるかもしれない。

温暖化の影響は北海道のみならず、群馬県や長野県の高原地帯にも及び、豆の収量は減少傾向にあると聞く。草津の和菓子屋さん、孺恋と十勝の農業試験場の方々とお話を通して、これからも花豆を始めとする豆類が作られるよう、たくさん食べて周りにも伝え続けたいと思う。

草津温泉の花いんげんのお菓子、機会があれば皆さまにも味わっていただきたい上物だ。豆の宿に泊まり、豆風呂に入り、豆づくしの朝ごはんを食べて、草津温泉と豆を堪能していただきたく、お勧めしたい。